

MENÚ SETEMBRE 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA PAU VILA

	Del 12 al 15 de setembre	Del 18 al 22 de setembre	Del 25 al 29 de setembre
DILLUNS	FESTIU	CREMA DE CARBASSÓ ECOLÒGIC LIMANIDA ARREBOSSADA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	ESPIRALS A LA CARBONARA LLUÇ AL FORN enciam i talls d'espàrrecs Pa i fruita del temps
DIMARTS	ARRÒS TRES DELÍCIES (fruita, pernil dolç i blat de moro) MANDONGUILLES MIXTES amb tomàquet i patates xips Pa i fruita del temps	AMANIDA ALEMANYA (patata, frankfurt, olives, salsa amostasada) HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN amb tomàquet i remolatxa Pa i fruita ecològica	PÈSOLS SALTJATS AMB PERNILL ESCALOPA D'AU CORDON BLEU cogombre i pastanaga Pa i fruita del temps
DIMECRES	PASTA ECOLÒGICA NAPOLITANA BACALLÀ FRESC AL FORN amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT amb enciam i olives Pa i fruita del temps	MONGETA TENDRA I PATATA POLLASTRE A LA LIMONA tomàquet i remolatxa Pa i fruita ecològica
DIJOUS	MONGETA TENDRA I PATATA SALIXES DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i brots de soja Pa i llaçti	AMANIDA RUSSA (tonyina, ou dur, olives, maionesa) ESCALOPA DE PIT DE POLLASTRE cogombre i brots de soja Pa i llaçti	ARRÒS ECOLÒGIC AMB TOMÀQUET PEIX FRESC A L'ANDALUSA enciam i blat de moro Pa i llaçti
DIVENDRES	AMANIDA CÈSAR (enciam, blat de moro, pollastre, crostons de pa i salsa) TRUITA DE PATATES amb cogombre i olives Pa i fruita ecològica	LLENTIES ESTOFADES LLOM AL FORN AMB SALSINA DE POMA amb arròs pilaf Pa i fruita del temps	AMANIDA DE PATATES (tonyina, tomàquet, ou dur) FRICANDÓ DE VEDELLA amb pastanaga i xampinyons Pa i fruita

La fruita que fem servir és: Poma, pera, plàtan, meló, nectarina i síndria. El llaçti serà iogurt.